

**BREAKFAST EXTRAS**

MARMELADE DER SAISON	1,90
VEGANE SCHOKOCREME	2,10
GLUTENFREIES	
BIO SAATENBROT (pro Scheibe)	1,60

BREAKFAST

MO-FR bis 14:30, SA & SO bis 15:00

mit frischem Bio Brot vom Joseph (Joseph Sauerteigbrot, Waldstaudenroggenbrot & Erdäpfelbrot)

*alle Frühstücksgerichte auch mit glutenfreiem Bio-Saatenbrot möglich (+ 2,50)

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	9,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell	
FRENCH TOAST	9,50
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Himbeerragout	
DIE SÜSSE POTATO (vegan & glutenfrei)	8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	
MARMELADINGER	7,90
Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan & glutenfrei)	8,90
isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Himbeerragout	
LEBKUCHEN PORRIDGE (vegan)	8,90
Haferflocken, Mandeldrink, Haselnüsse, winterliches Lebkuchengewürz, Apfel Zimt-Ragout	

COMBOS

RAMASURI	14,50
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Lebkuchen-Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot	
VEGENARRISCH	14,50
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Roggenbrot	

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

EIERSPEIS / SPIEGELEI	7,10
HAM OR BACON & EGGS	8,50
2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot	
CREAMY POTATO (veggie & glutenfrei)	9,10
Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE (veggie)	8,90
2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Schnittlauch, Roggenbrot	
MEDITERRANES OMELETTE (veggie)	9,20
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot	
SPICY CHORIZO OMELETTE 🐷	12,90
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebel, Roggenbrot	
→ mit Feta	+ 2,00
POACHED EGGS	
2 pochierte Eier, Safranholldaise, Bio English Muffin	
- FLORENTINA mit rotem Babymangold (veggie)	12,50
- BENEDETTO mit Beinschinken	13,50
- ROYAL mit Lachs	14,50
AVOCADOLALA	13,90
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelschips, Joseph Sauerteigbrot	

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC	5,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl	5,20
Espresso, Kaffeeликör, Rum, Vanille (ab 2 Stk. möglich)	

FRESH VITAMIN BOMBS

1/8l | 1/4l

ORANGENSAFT	3,90 / 5,80
KAROTTEN-INGWERSAFT	3,90 / 5,80
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90

RAMASURI MEETS JOSEPH

VITALGENUSS (vegan)	12,90
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
VEGANS DON'T BITE (vegan)	11,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsen-mash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold	
→ mit pochiertem Ei	+ 2,00
→ mit Feta	+ 2,00
BROT UND FREUNDE (vegan)	8,20
Joseph Brot & Roggenbrot, vegane Aufstriche (Linsencreme, Rote Rübe, Erbsenmash)	
CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	9,20
Bio Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel	
FLUFFY SALMON	13,90
Bio Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs	
RAMASURI SANDWICH	13,50
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo	

LUNCH MENUMIT TAGESSUPPE ODER SALAT
MO-FR 11:30-14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	12,90
halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce, Ingwer	
DAS BACKHENDL	13,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat	
GEBRATENER LACHS	14,90
Rote-Rüben Zartweizen-Risotto, Grana knusprige Kohlsprossen Bites	

RAMASURI BAR SNACKS

RAMASURI POMMES MIT DIP (ab 11:30)	5,90
1 zur Auswahl: Rama Mayo Ketchup Kürbiskernölmayo	
Jalapeñomayo (vegan) Kräuter-Cashew Dip (vegan)	
HAUSGERÖSTETE NÜSSE (bis 24:00)	4,90
MARINIERTE OLIVEN (bis 24:00)	4,90

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

WINTERLICHE PILZSUPPE (vegan & gf)	6,90
Kräuterseitlinge, Shiitake, Champignons, Estragonschaum, Kräuteröl	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
"Suppe mit Sinn" - pro Portion spenden wir 1€ an die Wiener Tafel	
KNUSPRIGE KARFIOL BITES (vegan)	10,80
gebackener Karfiol, Kräuter-Cashew Creme	
BEEF TRARAR À LA RAMASURI	15,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Joseph Sauerteigbrot, Ramasuri Pommes	

SALATE & IN-BETWEENS

RAMASURI WINTERSALAT (veggie & gf)	14,50
Kohlarabi & Rote-Rübe, Braune-Butter-Birnencreme, Hefecrumble, geräucherter, cremiger Ziegenfrischkäse, Vogersalat, Zitrus-Walnuss-Dressing	
BACKHENDLSALAT	14,50
das Ramasuri Backhendl, Vogersalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren	
GESCHMORTER SELLERIE (vegan)	12,50
im Ganzen geschmorter Sellerie, veganer Gemüsejus, Zartweizen-Risotto, knusprige Petersilie	

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan & gf)	14,90
ganze Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, crispy Quinoa, frischer Thai Basilikum & Koriander	
→ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	+ 5,50
HOMEMADE PILZGNOCCHI (veggie)	16,50
Haselnüsse, Kräuterseitlinge, Shiitake, fermentierter Wirsing	
→ mit knusprigem Guanciale Speck	+ 2,00
→ Jenny Combo (inkl. Joseph Sauerteigbrot + Salat)	+ 5,50
BBQ PULLED CHICKEN	16,90
Bio Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, Rotkraut, Vogersalat, Ramasuri Pommes & Dip	
DAS BACKHENDL	16,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	
GESCHMORTE RINDSBACKERL (glutenfrei)	18,90
gelbes Steckrüben-Grana Püree, wilder Brokkoli, Krenschaum, Jus	
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER 🐟	17,20
Sellerie-Petersilienpüree, kalt gerührte Cranberries, Kartoffelknusper, frischer Kren	
DESSERTS	
SCHOKOMOUSSE (glutenfrei)	6,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren	
CHEESECAKE	6,50
mit Himbeerragout	
MANGO KOKOS MILCHREIS (kalt, vegan & glutenfrei)	6,50
Mango-Chutney, gepuffter Amaranth	
KARAMELLISIERTES KAOS	7,90
Nusschmarren, Mandelkaramell, Apfel-Zimt Ragout	

Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht ♡

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen

Preise in € inkl. MwSt, Änderungen vorbehalten



FÜR SCHNÄPSE,
WHISKY & CO

war hier kein Platz mehr.
Frag einfach unser Team ♥

KAFFEE – ALT WIEN (BIO, FAIRTRADE)

Wir verwenden ausschließlich **Bio-Milch**,
auf Wunsch auch **Bio-Haferdrink aus Österreich**

ESPRESSO	2,70
KLEINER BRAUNER	2,90
MELANGE / CAPPUCCINO	4,10
VERLÄNGERTER	3,80
VERLÄNGERTER BRAUN	3,90
ESPRESSO GROSS	4,60
GROSSER BRAUNER	4,80
LATTE MACCHIATO	4,90
FLAT WHITE	4,90

♥ Wir servieren alle Kaffees auch **to go**, ♥
wenn du möchtest natürlich gern auch **mit Eiswürfeln**

HEISSES

MINZE + ZITRONENMELISSE - TISANE	4,70
SALBEI + ZITRONENTHYMIAN - TISANE	4,70

frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer

♥ Wir füllen deine Tasse gern ein zweites Mal auf ♥

BIO SCHWARZ- / FRÜCHTE- / GRÜNTEE	4,20
-----------------------------------	------

J. Hornig, Graz

HAUSGEMACHTER CHAI LATTE	4,90
--------------------------	------

Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch

→ mit extra Espresso Shot + 1,50

HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKI	4,90
----------------------------	------

dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch

→ mit extra Rum Shot 2cl + 3,80

HOMEMADE LEMONADES

INGWER-LEMONGRASS LIMONADE 0,5l	5,50
---------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER LIMONADE 0,5l	5,50
-------------------------------------	------

schmeckt wie Omas Zwetschken-Streuselkuchen

RAMASURI EISTEE 0,5l	5,50
----------------------	------

FRISCH GEPRESSTES

ORANGENSAFT 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
KAROTTEN-INGWERSAFT 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
GESUNDER INGWER SHOT 4cl	3,90

SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB 0,25l	3,70
---------------------------	------

GESPRITZT MIT:

- SODA 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,80
- LEITUNGSWASSER 0,25l / 0,5l	2,80 / 4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RÖMERQUELLE MINERALWASSER	3,40 / 5,90
---------------------------	-------------

Prickelnd / Still Fl. 0,33l / Fl. 0,75l

COCA COLA Fl. 0,33l	3,90
---------------------	------

FENTIMANS INDIAN TONIC WATER Fl. 0,2l	4,50
PONA BITTER FOG NATURAL TONIC Fl. 0,2l	4,50
FENTIMANS GINGER BEER Fl. 0,125l	3,60

SODA 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
-------------------	-------------

SODA MIT GESCHMACK* 0,25l / 0,5l	2,90 / 3,90
----------------------------------	-------------

Himbeer / Holunder / frische Zitrone

APERITIF

FRANZÖSISCHER GÄRTNER	8,20
-----------------------	------

Belsazar Vermouth Dry, Zitronenmelisse & Thymian,
Angostura Bitters, Zitrone, Tonic Water

PINK NEGRONI	7,90
--------------	------

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Vermouth Red,
Ribisel-Zitronen-Schaum

CHINOTTO FOG	6,90
--------------	------

Super Cattivo Chinotto Rosso, Blutorangen-Rosmarin
Sirup, Pona Bitter Fog Natural Tonic, frische Zitrone

MAG. DR. WERNER SAUER	7,50
-----------------------	------

Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda

APEROLIVO	5,80
-----------	------

Prosecco, Aperol, Olive

PROSECCO FRIZZANTE 0,1l / 0,75l	4,20 / 26,00
---------------------------------	--------------

Casa Gheller, Veneto, Italien

COCKTAILS

HANDCRAFTED MOJITO	10,50
--------------------	-------

Black Tea Infused Pampero Rum, Limettensaft,
homemade Mandel-Minz Sirup, Soda

RAMASURI MULE (spicy)	10,50
-----------------------	-------

Lemongrass Vodka, Lime-Honig-Ingwer Extrakt,
Gurke, Ginger Beer, Prosecco, Rosmarin, Granatapfel

KIRSCH TEQUILA	10,50
----------------	-------

Tequila Espolón, Sauerkirsch-Rosmarin Sirup, Limette
Zitronenthymian-Honig, Soda

WINTER ZUM SHAKEN	10,50
-------------------	-------

Vodka, frische Limette, Blutorange-Rosmarin Sirup,
Bourbon Vanille, frischer Rosmarin

BRATAPFEL BOURBON SOUR	10,50
------------------------	-------

Bulleit Bourbon Whiskey, Apfel naturtrüb, Limette, Zimt

LAVENDEL FIZZ	10,50
---------------	-------

Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup,
Zitrone, Rosmarin, Hibiscus, Soda

♥ FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ♥

LONGDRINKS

GIN & ZEUGS	9,50
-------------	------

Tanqueray Gin, 1 Filler deiner Wahl

- GIN TONIC mit Fentimans Indian Tonic Water

- GIN YELLOW mit Ingwer-Lemongrass

- GIN PURPLE mit Zwetschke-Heidelbeer

- GIN TEA mit Ramasuri Eistee

- GIN NATURTRÜB mit Bitter Fog Natural Tonic + 1,30

BIER

WEITRA HELLES 0,3l / 0,5l	3,80 / 4,70
---------------------------	-------------

hell, vom Fass, Waldviertel

ZWETTLER ZWICKL 0,3l / 0,5l	3,80 / 4,70
-----------------------------	-------------

naturtrüb, vom Fass, Waldviertel

RADLER MIT ALMDUDLER 0,3l/0,5l	3,70 / 4,40
RADLER MIT SODA 0,3l/0,5l	3,40 / 4,00

GUTMANN HELLES HEFEWEIZEN Fl. 0,5l	4,60
------------------------------------	------

Brauerei Gutmann, Bayern

ZWETTLER LUFTIKUS ALKOHOLFREI Fl. 0,5l	4,40
--	------

RAMASURI

PRATERSTRASSE 19 · 1020 WIEN

SPRITZER

WEISSER SPRITZER 0,25l	3,80
------------------------	------

APEROL SPRITZ/ER 0,25l	6,20
------------------------	------

Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange

LAVENDEL-VEILCHEN SPRITZER 0,25l	5,50
----------------------------------	------

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER SPRITZER 0,25l	5,50
--------------------------------------	------

Weißwein, Soda, homemade Sirup

RAMASURI SPRITZ	6,10
-----------------	------

Prosecco, Limette, Kräuter, Beeren & homemade
Sirup nach Saison, Soda

NESTROYS HO-GU	6,10
----------------	------

Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda

TINTO DE RAMASURI 0,25l	6,10
-------------------------	------

span. Rotwein, frische Zitrone & Orange,
Rohrzucker, Soda

WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

KOREAA 22 (bio)	5,50 / 30,00
-----------------	--------------

Judith Beck

Gols, Burgenland

frech, trüb, lebendig - unser Liebling

GELBER MUSKATELLER 21 (bio)	5,70 / 32,00
-----------------------------	--------------

Matthias Hager

Mollands, Kamptal, Niederösterreich

so lieblich wie du

GRÜNER VELTLINER ROSENBERG 22	4,90 / 28,00
-------------------------------	--------------

Herbert & Michael Kramer

Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich

der Klassiker - leicht & trocken

AUS DEN DÖRFERN (GV, GS) 22 (bio)	5,10 / 29,00
-----------------------------------	--------------

Rosi Schuster

St. Margarethen, Burgenland

frisch & trocken

SZÜRKE, FEHÉR & KÉK 21 (bio)	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Franz Weninger

Balf Sopron, Ungarn/Horitschon, Burgenland

kräftig & sehr aromatisch ♥

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

CABERNET SAUVIGNON (ROSÉ) NV	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Florian Herzog

Gedersdorf, Kamptal, Niederösterreich

ein traumhafter, dunkler Rosé für den Winter

MALINGA ROTBURGER (ZW) 21 (bio)	5,50 / 30,00
---------------------------------	--------------

Christoph Heiss

Kamptal, Niederösterreich

Zweigelt aus dem Kamptal - unbedingt probieren!

HEIDEBODEN 20 (bio)	5,80 / 33,00
---------------------	--------------

BLAUFRÄNKISCH, ZWIGELT, MERLOT

Hans & Anita Nittnaus

Gols, Burgenland

kräftiger Klassiker

BHILAR TINTO, RIOJA 21 (bio)	5,50 / 30,00
------------------------------	--------------

Bodegas Bhilar

Rioja, Spanien

vollmundiger spanischer Macho

Preise in € inkl. Mwst

*Jugendgetränk